

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto

Cubeta Gastronorm GN 1/1 Perfurada Aço Inoxidável 55 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP110552	Modelo:	P110552
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661110556

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P110552
EAN	8421661110556
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 55 mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais, inclui sistema antiatasco.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 perfurada, fabricada em aço inoxidável 18/10, é essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta e design funcional garantem durabilidade e higiene em ambientes de uso intensivo.

cubeta gastronorm gn1/1 — cubeta gastrnrom gn 1/1 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (L x P x A)	530 x 325 x 55 mm
Profundidade	55 mm
Peso	1.29 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta perfurada é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, e até mesmo em food trucks e roulotes. É particularmente útil para escorrer alimentos, cozer a vapor, ou manter produtos quentes ou frios em buffets e linhas de serviço.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

- **Aço Inoxidável 18/10:** Oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, garantindo um uso intensivo e higiénico.
- **Sistema Antiatasco:** Evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento e facilita o escoamento e secagem, melhorando a higiene.
- **Canto Reforçado:** O canto é 25% mais resistente, aumentando a durabilidade do rebordo e a capacidade útil da cubeta.
- **Versatilidade:** Adequada para conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos em buffets quentes ou frios.

- ****Higiene Otimizada:**** O design perfurado e o sistema antiatasco contribuem para uma limpeza mais eficaz e um ambiente de trabalho mais higiênico.

Qual o material desta cubeta Gastronorm?

Esta cubeta é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade para uso profissional.

O que significa o sistema antiatasco?

O sistema antiatasco é um design que impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o manuseamento, armazenamento e secagem após a lavagem.

Pode ser utilizada para cozinhar?

Sim, esta cubeta perfurada é adequada para diversas técnicas de confecção, como cozer a vapor, e pode ser utilizada em fornos ou banhos-maria, suportando temperaturas elevadas.

É fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material não poroso e fácil de limpar. O sistema antiatasco também contribui para uma secagem mais eficiente, prevenindo a acumulação de resíduos.

É compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo uma cubeta de tamanho GN 1/1, é totalmente compatível com todos os equipamentos e acessórios que seguem a norma Gastronorm, como fornos combinados, banhos-maria e carros de transporte.